



**CACIO DI PIENZA ROSSO SCOD.**

**PRODOTTO DA**

**SOC.COOP. VAL D'ORCIA SOC. AGR.**

**Via dell'Orcia, 15 – 53040 Contignano (SI)**

**BOLLO CEE : CE IT 09 44**

**Resp. Aziendale: Putgioni Pietro/Presidente C.d.A.**

Il Cacio di Pienza rosso è un formaggio di forma scodellata prodotto con solo latte di pecora, il suo peso oscilla sui Kg. 1,500 ca. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72°C per 20". Lo stesso viene trasferito su apposite vasche "Polivalenti" da dove inizia il processo di lavorazione per l'ottenimento del formaggio. Gli ingredienti aggiunti sono: fermenti lattici selezionati e caglio. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra 36°C e 38°C. Dopo una sosta di circa 15-20 minuti che risponde al tempo utile per la presa della cagliata, avviene il frangimento della stessa a "CHICCO DI NOCCIOLA" mantenendo sempre la temperatura da 36°C a 38°C. Dopo la separazione della pasta dal siero, con il metodo "A CADUTA", viene collocata in appositi stampi ed effettuato una pressatura manuale per rendere l'impasto più compatto. Il percorso successivo, prevede la collocazione del prodotto in camera calda ad una temperatura di 32°C per il raggiungimento del PH ottimale (5,20-5,40), dove vi sosta per circa 4 ore. Raggiunto il PH di cui sopra, la camera calda, viene temperata sui 15-20° per poter poi procedere alla fase inerente la salatura del formaggio. Questa viene curata a mano per un tempo di circa 15 ore e girato per quattro volte, sempre a mano per ottenere un maggior assorbimento omogeneo del sale. Al termine di questo processo di lavorazione, il formaggio viene collocato in apposite celle di stagionatura a temperatura di circa da +4°C a +8°C con umidità dell'82% dove è costantemente controllato e girato. Qui vi sosta fintanto che non ha raggiunto i tempi giusti di maturazione che lo rendono morbido e di gusto delicato, il trattamento in crosta con salsa di pomodoro lo rende ancor più particolare nel sapore.

**INGREDIENTI: LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, conservante E235, olio di girasole, concentrato di pomodoro in crosta.**

**CROSTA NON EDIBILE**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA: ITALIA / PAESI UE (vedere sempre etichetta apposta sul prodotto)**

**CONTROLLI ESEGUITI SUL PRODOTTO: da organi di controllo con cadenza periodica**

**TIPOLOGIA DEL PACKAGING: Scatole cartone -**

**PESO PEZZO: IN FORMA Kg. 1.5 ca. PRODOTTO A PESO VARIABILE**

**VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE: mesi 6**

**VITA COMMERCIALE DALLA CONSEGNA mesi 5**

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: da + 4°C a + 8°C**

**PREZZO AL KG. €**

**COD.EAN FORMA / SFUSA 2 256402**

**PALLETTIZZAZIONE:**

<b>SCATOLA CARTONE MIS.40x20x13,6</b>	<b>SCATOLA CARTONE MIS.40x40x13</b>
<b>PZ.X CARTONE NR. 2</b>	<b>PZ. X CARTONE NR. 4</b>
<b>12 IMBALLI X STRATO</b>	<b>6 IMBALLI X STRATO</b>
<b>6 STRATI X PALLET</b>	<b>8 STRATI X PALLET</b>
<b>72 IMBALLI X PALLET</b>	<b>48 IMBALLI X PALLET</b>

**CONFEZIONE SOTTOVUOTO SCODELLATO**

**Vita commerciale dal confezionamento MESI 4**

**Temperatura di conservazione da + 4°C a + 8°C**

<b>FORMA SCODELLA</b>	<b>PZ x CART.</b>	<b>PESO PEZZO</b>	<b>COD. EAN</b>				
Conf. S/v intero	2 o 4	1.500	2 237275				
Conf. S/v ½	4 o 8	0.750	2 237277				
Conf. S/v ¼	8 o 16	0.400	2 237276				



TABELLA NUTRIZIONALE CACIO DI PIENZA ROSSO (fresco)  
Soc. Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola  
Via dell'Orcia, 15 - Fraz. Contignano  
53040 Radicofani (SI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	kJ 1510/ Kcal 364
Grassi	30g
di cui Acidi grassi saturi	21g
Carboidrati	1,2g
di cui zuccheri	0,9g
Proteine	22g
Sale	1,4g

RISULTATI ANALITICI			
00000	VALORE INCERTEZZA	U.M.	VALORI DI RIFERIM
SUL CAMPIONE TAL QUALE			
ATTIVITA' DELL'ACQUA A 25°C Met.: ISO 21807:2004 - CENTESIMALE			
	0.946 +/-0.009		
UMIDITA' - Met.: UNI EN ISO 5534:2004	42.67 +/-0.40	g/100g	
PROTEINE - Met.: UNI EN ISO 14891:2002	22.3 +/-1.3	g/100g (Nx6,25)	
GRASSI - Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	30.0 +/-0.4		
CENERI -Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	3.8 +/-0.11	g/100g	
CARBOIDRATI - Met.: MP 0297 rev 5 2014	1.23]0,2,57]	g/100g	
VALORE ENERGETICO - Met.:MP 0297 rev. 5 2014	364+/-3	Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO - Met.: MP 0297 rev 5 2014	1510+/-11	Kj/100g	
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI - Met.: MP 2084 rev 0 2012			
Glucosio	0.0139 +/- 0.0069	g/100g	
Galattosio	0.85+/-0.14	g/100g	
Fruttosio	<LoQ	g/100g	
Lattosio	<LoQ0.0108 +/- 0.0067	g/100g	
Saccarosio	<LoQ	g/100g	
malosio	<LoQ	g/100g	
COLESTEROLO - Met.: AOAC 994.10 1994			
	85.8 +/-8.8	mg/100g	
CALCIO - Met.: mp 1289 rev 7 2014			
	8900 +/-1300	mg/kg	
SODIO - Met.: mp 1289 rev 7 2014			
	5630 +/-800	mg/kg	
FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale (Sale = cloruro di sodio)			
	1,4	g/100g	
PERCENTUALE DEL SALE			
COMPOSIZIONE ACIDICA			
Met.:MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN- 34/96			
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	4,12+/-0,27	%	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	3,10+/-0,21	%	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	n.r.	%	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	2,93+/-0,19	%	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	8,03+/-0,52	%	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,25+/-0,04	%	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	4,36+/-0,29	%	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	0,06+/-0,04	%	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	0,09+/-0,03	%	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	n.r.	%	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	10,11+/-0,65	%	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,16+/-0,04	%	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,10+/-0,08	%	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	n.r.	%	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	25,65+/-0,74	%	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,28+/-0,09	%	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,77+/-0,06	%	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,33+/-0,04	%	
ACIDO STERICO (C 18:0)	10,14+/-0,65	%	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	23,08+/-0,72	%	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	2,74+/-0,18	%	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	1,10+/-0,08	%	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,38+/-0,04	%	
ACIDO EICOSENOICO (C 20:1)	Tracce	%	
ACIDO BEENICO (C 22:0)	0,16+/-0,04	%	
ACIDO ERUCICO (C 22:1)	n.r.	%	
ACIDO LIGNOCERICO (C24:0)	n.r.	%	
ACIDI GRASSI SATURI	70,94+/-1,37	%	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	25,16+/-0,72	%	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	3,84+/-0,20	%	